

Schoko Dutch

dicker saftiger Schoko(pfann)kuchen aus dem Ofen

20 g Butter in eine feuerfeste Pfanne oder in eine Auflaufform geben. Während der Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze hochheizt, die Butter im Ofen flüssig werden lassen.

Solange 10 g Butter mit Vanillezucker und Eiern mit dem Handrührgerät verrühren. Die Banane mit der Milch pürieren und zusammen mit Quark, Mehl und Kakaopulver zur Eimasse geben und verrühren.

Den Teig in die Pfanne bzw. Auflaufform auf die flüssige Butter gießen und 45 Minuten im Ofen backen.

Wer es nicht ganz so saftig mag, kann den Quark weglassen.

Dazu passt selbstgemachtes Fruchtmus oder Vanillesoße, oder man kann den Schokopfannkuchen einfach mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kalorien p. P.	ca. 384



Zutaten für 3 Portionen:

1	Banane(n)
4	Ei(er)
30 g	Butter
50 g	Mehl
125 ml	Milch
60 g	Quark
20 g	Kakaopulver
1 Pck.	Vanillezucker

Rezept von: 87Bini87